



くろぶたねっと通信



http://www.kurobuta.net/

くろぶた.ねっと

検索

TEL 099-265-6950 FAX 099-833-3060

e-mail info@kurobuta.net

営業時間 インターネット▶24時間 お電話▶9:30～18:30 (土日祝除く)

テーマ



## 桜島を 食べ歩き!

### ■桜島の美味しいものをご紹介します

#### 【桜島フェリー：やぶ金のうどん】

鹿児島市街地と桜島を結ぶのが「桜島フェリー」このフェリーから桜島グルメはスタートです。15分の運行中に食べられるよう、注文してすぐ出てくるシステム。離れていく鹿児島市街地を見ながらアツアツのうどんをいただきます。かけうどんでもさつまあげがトッピングされているというのは鹿児島ならではの。

#### 【火の島めぐみ館：おふくろの味・旬】

季節に合わせた桜島の旬を楽しむことができます。桜島の郷土料理であるブリ大根を

中心に、桜島の旬を味わえる火の島御膳がオススメ。桜島大根が出回る時期には桜島大根のブリ大根が楽しめるので人気です。サラダについてくる小みかんのドレッシングもオススメです。他にも、とんこつラーメンや小みかんの皮が練りこまれた小みかんうどんなども人気。桜島のおふくろの味を味わってくださいね。同じ施設内にある物産館では「小みかんソフト」販売されています。爽やかな小みかんの香りが口いっぱい広がる美味しさ。お口直しにいかが？

#### 【café しらはま】

農家さんが「桜島の味を味わってもらいたい」とオープンさせたお店で、観光客はもちろん地元の方にも人気です。桜島大根を生産していらっしゃる、桜島大根づくしのランチ(期間限定)は「桜島大根のいろんな食べ方を知ることができて嬉しい」と、主婦にも

人気です。皿に盛られた料理をひとつひとつ説明してくれるのも嬉しいところ。有機野菜のトッピングされたカレーも人気です。もちろんカフェなのでドライブの途中でほっと一息、コーヒーを飲み立ち寄ってみてはいかがでしょうか？



桜島フェリー内 やぶ金うどん

おふくろの味・旬 火の島御膳 ¥1000

café しらはま

※著：西ひろみ (料理研究家/野菜ソムリエ)  
※くろぶたねっと『もぎたて鹿児島丸かじり』第33回より抜粋